

VAKUUMIERER

Top in Ausstattung und Leistung

Schickes Design, beste Frischhaltung



ROMMELSBACHER

Kompakt und leistungsstark! Dieser handliche und attraktive Vakuumierer saugt bis zu 97 % der Luft aus den speziellen Vakuumierbeuteln und versiegelt diese dann vollautomatisch mit einer stabilen Naht in nur einem Arbeitsgang. Mit der in 2 Stufen einstellbaren Versiegelungszeit bzw. Pumpengeschwindigkeit kann der Vakuumiervorgang individuell an die zu verarbeitenden Lebensmittel angepasst werden. Für besonders druckempfindliche Lebensmittel steht eine manuelle Versiegelungsfunktion zur Verfügung. Darüber hinaus können über die Funktion „Behälter vakuumieren“ selbst sensible und flüssige Lebensmittel in speziellen Vakuumiergefäßen vakuumverpackt und lange frisch gehalten werden. Die einfache Handhabung über Sensortasten und pflegeleichte Oberflächen garantieren ein angenehmes Handling und einfachste Reinigung. Das umfangreiche Zubehör (siehe unten) bietet für jeden Bedarf die richtige Lösung, um vakuumierte Lebensmittel platzsparend und sicher in Speisekammer, Kühlschrank und Tiefkühler aufzubewahren. Durch Vakuumieren wird die Haltbarkeit von Lebensmitteln um das 3 bis 5-fache verlängert - darum sollte dieses praktische Gerät in keinem Haushalt fehlen!



Technische Daten:

- Type: VAC 110
- 230 V ~ 110 W • weiß/schwarz
- vollautomatisches Absaugen und Versiegeln in einem Arbeitsgang
- manuelles Regulieren bei druckempfindlichen Lebensmitteln
- Bedienung über Touch Control Sensoren
- 2 Pumpengeschwindigkeiten für sanftes Vakuumieren
- 2 Versiegelungszeiten für die perfekte Versiegelungsnaht
- Schlauchanschluss zur Behälter-Vakuumierung
- für Folien bis 30 cm Breite
- inkl. 5 Folienbeutel, 1 Folienrolle, Vakuumierschlauch
- Abmessungen: 36 x 15,5 x 7,5 cm
- EAN: 40 01797 820105

touch
control



Original Rommelsbacher
Folienbeutel und -rollen mit
patentierter Rillenstruktur



Umfangreiches Zubehör zum
individuellen Lagern
in Behältern